

PAT-NO: JP410028539A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 10028539 A

TITLE: FOOD SERVING ALSO AS BAKING MOLD FOR COOKING
FRIED EGG,
HOT CAKE, OKONOMI-YAKI OR THE LIKE

PUBN-DATE: February 3, 1998

INVENTOR-INFORMATION:
NAME
SAKAMOTO, SHINICHIRO

ASSIGNEE-INFORMATION:
NAME COUNTRY
SAKAMOTO SHINICHIRO N/A

APPL-NO: JP08216536

APPL-DATE: July 15, 1996

INT-CL (IPC): A23L001/00, A21B003/13 , A21D013/00 , A47J037/10

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To prepare a food capable of omitting labors in removing a baking mold from the prepared fried eggs, hot cake or OKONOMI-YAKI (a pancake made of seafood, meat and vegetables), etc., or washing or clearing the baking mold after the cooking or a meal and serving also as the baking mold for cooking the fried eggs, hot cake, OKONOMI-YAKI, etc.

SOLUTION: This food serving also as a baking mold is prepared by solidifying a kneaded food material, forming the resultant solidified material into the shape of a frame mold so as to surround the peripheral part of a material having various shapes in a size equal to those of fried eggs, a hot cake,

OKONOMI-YAKI, etc., and then heating the formed material in a process
for
production.

COPYRIGHT: (C) 1998, JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-28539

(43) 公開日 平成10年(1998) 2月3日

(51) Int.Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/00			A 2 3 L 1/00	C
A 2 1 B 3/13			A 2 1 B 3/13	
A 2 1 D 13/00			A 2 1 D 13/00	
A 4 7 J 37/10	3 1 1		A 4 7 J 37/10	3 1 1

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平8-216536

(22) 出願日 平成8年(1996) 7月15日

(71) 出願人 596084095

坂本 信一郎

大阪府大阪狭山市茱萸木5丁目75番2号

(72) 発明者 坂本 信一郎

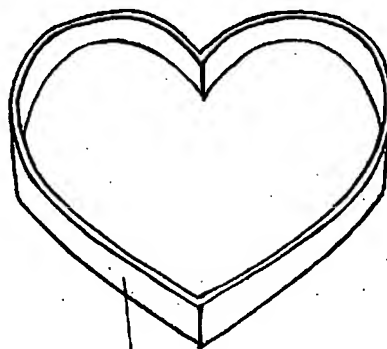
大阪府大阪狭山市茱萸木5丁目75番2号

(54) 【発明の名称】 目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品

(57) 【要約】

【課題】 つくった目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等から取り外したり、料理や食事の後に洗ったり片付けたりする手間が省ける、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品を提供する。

【解決手段】 練った食材を固めて、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等と同程度の大きさの各種の形のものの周縁部を取り囲むような形状の枠型状に成形し、製造の過程で加熱する。



1. 練った食材を固めて成形し、製造の過程で加熱した、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 練った食材を固めて、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等と同程度の大きさの各種の形のものの周縁部を取り囲むような形状の枠型状に成形したものであって、製造の過程で加熱した、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等をきれいに各種の決まった形につくるために用いる、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】目玉焼きやホットケーキ等をきれいに各種の決まった形につくるために従来一般的に用いていた、ステンレス等で形成された料理用の焼き型は、つくった目玉焼きやホットケーキ等から取り外したり、料理や食事の後に洗ったり片付けたりする必要がある、手間がかかって面倒であるという問題があった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、つくった目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等から取り外したり、料理や食事の後に洗ったり片付けたりする手間が省ける、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品を提供することを目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するために、本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品は、練った食材を固めて、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等と同程度の大きさの各種の形のものの周縁部を取り囲むような形状の枠型状に成形したものであって、製造の過程で加熱したことを特徴とする。

【0005】目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等をつくる際、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の材料をフライパン等の上に置く前に、上記のように構成された本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品をフライパン等の上に置き、この本発明品の内側に、適量の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の材料を入れて加熱すると、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等が、この本発明品を外郭にした形状で、この本発明品と一体になって出来上がる。

【0006】

【発明の実施の形態】本発明の実施の形態を実施例に基づき図面を参照して説明する。図1に示すものは第1の実施例である。すりつぶされて練られた魚の肉が固められて、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等と同程度の大きさのハート形状のものの周縁部を取り囲むような

形状の枠型状に成形されて、焼かれている。なお、形はハート形状に限らず、他の形のものの周縁部を取り囲むような形状の枠型状に成形してもよい。食材は魚の肉に限らず、他の食材を用いてもよく、数種類の食材を混ぜたものを用いてもよく、必要に応じて各種の調味量や添加物や飲料を加えてもよい。また、微細な食材や刻んだ食材を混ぜてもよい。加熱は焼くという方法に限らず、他の方法で加熱してもよい。また、製造の過程で、加熱は最後に行わずに、他の時機に行ってもよい。

【0007】図2に示すものは第2の実施例である。すりつぶされて練られた魚の肉が固められて、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等と同程度の大きさの円形状のものの周縁部を取り囲むような形状の枠型状に成形されて、焼かれている。図に示すように、高さが第1の実施例のものよりも高く成形されており、料理をする人は、好みの高さとなるように切って用いることもできる。

【0008】以上に本発明の実施の形態を実施例に基づき説明したが、本発明は、前記実施例に限られることなく、その要旨を逸脱しない範囲で種々の実施例を採用することができる。

【0009】

【発明の効果】本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品は、以上に説明したように構成されているので、以下に記載する効果を奏する。

【0010】目玉焼きやホットケーキ等をきれいに各種の決まった形につくるために従来一般的に用いていた、ステンレス等で形成された料理用の焼き型は、つくった目玉焼きやホットケーキ等から取り外したり、料理や食事の後に洗ったり片付けたりする必要がある、手間がかかって面倒であったが、本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品は、つくった目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等から取り外さずに一緒に食べることができるので、つくった目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等から取り外したり、料理や食事の後に洗ったり片付けたりする手間が省け、便利である。

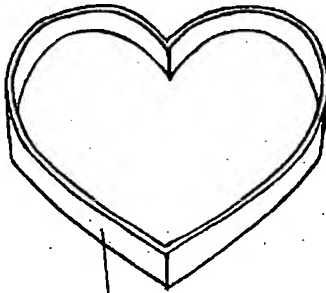
【0011】本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品は、つくった目玉焼き等から取り外さずに一緒に食べることができるので、目玉焼きをつくる場合に、本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品を用いると、従来一般的に用いていた、ステンレス等で形成された料理用の焼き型を用いてつくった目玉焼きや、焼き型を用いずにつくった目玉焼きに比べて、他の条件が同じであれば、より栄養に富む目玉焼きをつくることが可能であり、忙しくて料理や食事にあまり時間をかけることができない時などに、余分な手間をほとんどかけずに、より栄養に富む目玉焼きをつくって食べるこ

3

とができるので、便利である。

【0012】本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品は、つくったお好み焼き等と一緒に食べることができるので、本発明の目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品をお好み焼きに良く合う味に製造しておけば、お好み焼きをつくる際に本発明品を用いると、本発明品の味がお好み焼きを構成する材料と相乗効果を上げて、より美味しいお好み焼きをつくって食べることがで

【図1】



1. 線が=食材を固めて成形し、製造の過程で加熱した、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品

4

き、便利である。

【図面の簡単な説明】

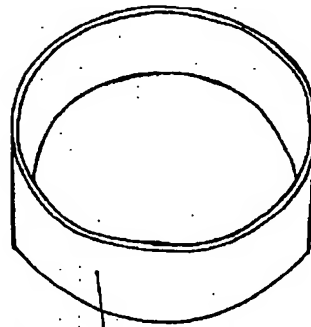
【図1】本発明の第1の実施例の斜視図である。

【図2】本発明の第2の実施例の斜視図である。

【符号の説明】

1 練った食材を固めて成形し、製造の過程で加熱した、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品

【図2】



1. 線が=食材を固めて成形し、製造の過程で加熱した、目玉焼きやホットケーキやお好み焼き等の料理用の焼き型を兼ねた食品